

## Rezept

# Semmelknödel mit Mangoldgemüse

Ein Rezept von Semmelknödel mit Mangoldgemüse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>5</b> Brötchen vom Vortag	<b>200 ml</b> Milch
Salz	2-3 Frühlingszwiebeln
<b>1 Bund</b> glatte oder krause Petersilie	<b>2 EL</b> Butter
<b>2</b> Eier (Größe M)	2-3 EL Semmelbrösel
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
3-4 EL frisch geriebener Parmesan	<b>1 kg</b> Mangold
1-2 Knoblauchzehen	<b>1 EL</b> Butter
<b>200 g</b> Sahne	<b>100 ml</b> Gemüsefond (aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Für die Knödel die Brötchen in dünne Scheiben, dann in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch aufkochen und über die Brötchenwürfel gießen. Schüssel mit einem Topfdeckel oder Klarsichtfolie abdecken (so können die Brötchenwürfel am besten durchweichen). Brötchen 10 Min. durchziehen lassen.
2. Inzwischen in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln darin in 1-2 Min. weich dünsten, Petersilie kurz mitdünsten.
3. Frühlingszwiebeln und Petersilie zu den eingeweichten Brötchen geben. Eier und Semmelbrösel unterrühren. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen einen kleinen Probeknödel formen. Probeknödel ins kochende Salzwasser geben. Zerfällt der Knödel, noch Semmelbrösel unter die übrige Masse kneten. Dann aus der Masse kleine Knödel formen. Knödel in das kochende Salzwasser geben, Hitze reduzieren und die Knödel 10-15 Min. ziehen (nicht kochen!) lassen.
4. Inzwischen Mangold putzen und waschen. Stiele und grüne Blätter getrennt in schmale Streifen schneiden. Knoblauch schälen. In einem Topf die Butter erhitzen. Darin die Stiele 2-3 Min. andünsten, dann die grünen Blätter dazugeben und weitere 2-3 Min. unter Rühren dünsten. Knoblauch dazupressen, Sahne und Gemüsefond dazugießen. Alles aufkochen und in 2-3 Min. dicklich einkochen lassen. Mangoldgemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen.
5. Semmelknödel herausnehmen, abtropfen lassen, mit Mangold anrichten und mit dem Parmesan bestreut servieren.